

SAMSTAG, 15.2.2025

Tages-Gerichte

Suppen-Topf

Linsensuppe

MENU

Feine Osso-Bucco an Barolosauce
Hausgemachte Spätzli & Marktgemüse 26.00

PASTA : SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPEROCINO

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl & Peperoncino dazu kleine Salat-Bowle 24.50

AUS GROSSI'S SCHATULLE

Zarte geschnetzelte Kalbsleber
mit Swiss Rösti & Saisongemüse 37.00

EMPFEHLUNG

AUS DEM NÄHKÄSTCHEN

Hausgemachter St. Galler Kalbshackbraten
Bierfalken Spätzli & Saisongemüse 29.00

TRADITION

Feines Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher ART“
Butter-Rösti & Marktgemüse 37.00

KLASSIKER

Appenzeller Siedwurst Metzgerei Breitenmoser
auf hausgemachten Chässpätzli & Apfelmus 26.00

IMMER WIEDER FEIN...

Rindfleischstreifen „Stroganoff“
Bierfalken Spätzli & Marktgemüse 37.00

AKTUELL „Winterzauber“

Bunte Salat-Komposition mit leicht angebratener Avocados, Feigen
& Landrauschschinken an Mango-Balsamico- Dressing 26.50

Wilhelm Tell - Schweizer Gericht

CH-Gehacktes mit Hörnli (Rindfleisch)
Thurgauer Apfelmus & Salatbeilage 24.50

SÄNTIS-KÖNIG

Appenzeller Chäs Hörnli mit Spiegelei
gerösteten Zwiebeln, Salatbeilage, Apfelmus 24.50

Flamm des Monats „Tonno“

Thon, Tomatensauce mit Basilikum, Spez.Flammkäse
Rote Zwiebeln & Mozzarella, Schnittlauch 23.00

Bierfalken-Salat "Chicken Knusperli"

Sommer-Salate mit frittierten Poulet Streifen, Melonen-
Würfel & Teufel-Sauce & an Balsamico- Dressing 28.50

Winter-Spezialität Walliser Raclette

Walliser Raclette mit neuen Kartoffeln
Essiggurken, Siebelzwiebeln & kleine Salat-Bowle 25.00

Catering 365 Tage, immer für Sie präsent!

Feiern Sie Ihren Anlass im Bierfalken!

Geschenk-Gutschein Bierfalken ☺

WARM

Kalbs-Wiener-Schnitzel (CH)
mit Pommes & Marktgemüse oder Fitness 35.00

St. Galler Olma-Bratwurst
mit Zwiebelsauce & CH-Butter-Rösti, Gemüse 24.00

Schweizer Pouletflügeli (6 Stk.)
mit hausgemachter Teufelssauce 21.00

Schweizer Poulet Brust paniert
mit Pommes frites & Gemüse 27.00

Schw.-Wiener Schnitzel (CH)
mit Pommes frites & Tages-Gemüse 27.00

VEGI-TREND

VEGI--MENU

Quorn Stroganoff mit Spätzli
Gemüse & kleine Salatbeilage 22.00

Vegi-Spätzli „Gemüsevariation“ unser Renner
Hausgemachte Spätzli mit buntem Gemüse &
kleine Salat-Bowle 26.50

EGLI-FISCHKNUSPERLI

Portion Egli «Fischknusperli» 200 gr
mit Tartarsauce/Dip (EU) Zellweger CH 28.00

Fisch & Chips «Egli-Fischknusperli»
(EU) Zellweger mit Tartarsauce & Pommes 35.00

SPÄTZLI-ECKE

Appenzeller Chäs-Spätzli
mit Zwiebeln und Speck, Urnäser Käse 24.50

Grossmutter Art
mit Schinken, Zwiebeln & Rahm 24.00

Bierfalken-Spätzli
mit Kalbfleischstreifen, Lauch, Cherry-Tomaten 27.00

Alfredo mit
Appenzeller Mostbröckli (CH), Rüebli & Rahm 27.00

Stroganoff mit Poulet Brust Würfeli (CH) &
Paprika, Peperoni & Gurken 24.50

St. Galler Art mit Olma Bratwurst-Rädli
mit Appenzeller Käse gratiniert & Spiegelei 24.00

Münchener Weisswürste (CH)
1 Paar mit Brezel & Händlmaier Senf 13.00

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte, können darin Spuren allergener Stoffe enthalten sein.
Bitte geben Sie uns Bescheid, sollten Sie ein Problem mit etwelchen Allergien haben! Wir danken Ihnen!

FLAMMKUCHEN

Flamm „Aurora“ mit Rohschinken, Zwiebeln
Crème fraîche, mediterrane Tomatensauce
Luftgetrock. Speck & Käsemischung, Gorgonzola 20.00

Flamm Roma mit Rohschinken
Mozzarella, Zwiebeln & Crème fraîche 21.00

Weitere Flammkuchen in der Flamm-Karte

SWISS-CORDON-BLEU'S

Bündner Cordon-Bleu

Bündner Rohschinken & Bündner-Bergkäse
mit Pommes oder Spätzli & Marktgemüse
Schwein | Poulet CHF 35.00 | Kalb CHF 40.00

Appenzeller Cordon-Bleu

Appenzeller Mostbröckli, rassiger Appenzeller Käse
mit Pommes oder Spätzli & Marktgemüse
Schwein | Poulet CHF 35.00 | Kalb CHF 40.00

St. Galler Cordon-Bleu

mit St. Galler Saftschinken & Klosterkäse
mit Pommes oder Spätzli & Marktgemüse
Schwein | Poulet CHF 35.00 | Kalb CHF 40.00

SÜSSES

Portion „Vermicelles“
mit Meringues & Schlag- Rahm 11.00

Coupe „Nesselrode“ mit Vermicelles
Vanille-Eis & Schlagrahm 12.00

Wiener Eiscafé gerührt mit Vanille Eis &
kaltem Espresso-Café & Schlagrahm 11.00

Hausgemachter Schoggi-Kuchen
mit Vanille-Eis & Schlagrahm 11.50

GARTENKÜCHE

Kleiner Blattsalat 10.00

Gemischter Salat 12.00

Schweizer Wurstsalat garniert
mit Schale Pommes frites extra 20.00

Wurst-Käsesalat garniert
mit feinem Appenzeller Käse 22.00

Knackige Salatvariation vom Markt
mit Melone, gekochte Eier & Feta (Kuhmilch-Käse) 25.00

Thon Salat (THA)
Reichlich garniert mit frischen Salaten 21.00

Chicken Salat mit gemischtem Blattsalat
& gebratenen Poulet Streifen (CH) &
sautierten Champignons & Garnitur 27.00

Siedfleisch Salat garniert (CH)
mit bunter Salatauswahl 22.00

Da haben Sie den Salat
mit Fischknusperli & Dip-Sauce (EU) (Zellweger) 34.00
mit paniertem Schweinsschnitzel (CH) 27.00
mit Poulet Brust (CH) & Kräuterbutter 27.00

Wort zum Samstag: Wenn Du das Leben liebst,
vertrödle Deine Zeit nicht unnötig. Denn die Zeit ist
da. Wenn nicht jetzt, wann dann!

Wein-Empfehlung:

Varvara Bolgheri Toscana It 1 dl. 8.50
Rosé de Province Raetia GR/CH 1 dl. 7.50
Rheinriesling, Herzog Weine SG 1 dl. 8.00
Chardonnay S Herzog Weine SG 1 dl. 8.00

Dessertklassiker

Duett vom Parfait Mandel & Maroni Schlagrahm
Portion CHF 10.50 - Kleine Portion CHF 8.00

LECKERE RÖSTI-KLASSIKER

Berner Rösti, Zwiebeln, Speck, Käse & Spiegelei 25.50

Bodensee-Rösti mit Egli Filet-Knusperli & Tartarsauce 30.00

St. Galler Rösti mit Bratwursträdli & Käse gratiniert 24.00

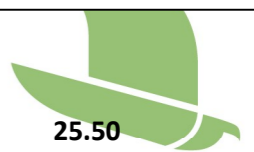
Äpler Rösti mit Schinken, Käse gratiniert & Spiegelei 24.50

Vegi-Rösti mit frischem Marktgemüse & Appenzeller Bergkäse 24.00

Fleisch-Deklaration; Kalb CH-Schwein CH-Rind URY | AUST &
ARG-Lamm (NZ) - Poulet (CH) - Zander EU/Zellweger CH - Crevetten
(Asien | Pazifik) - Eier von Eier-Mock Geflügelhof Rüti, Abtwil.
Wir setzen beim Einkauf auf unsere regionalen Produkte!
Sämtliche Brot-, Back- & Mehl Produkte stammen
aus der Schweizer Produktion

Tisch-Reservierungen unter: www.bierfalkenwirt.ch

Danke ☺ für Ihren Besuch



Tisch-Reservierung

